

The Armenian Bread



By
Edic Baghdasarian
(Ed. Germanic)

Armenian Research Center

ISBN: 978-1-990573-13-2

www.Edic-Baghdasarian.com

Toronto –2023- Canada

Էդիկ Բաղդասարյան

Հայկական
Հացեղենը



Հայկական

Ուսումնասիրությունների

Կենտրոն

Էդիկ Բաղդասարյան

Հայկական Հացեղենը

**Հայկական Ուսումնասիրությունների
Կենտրոն**

ISBN: 978-1-990573-13-2

Տորոնտո – 2023 - Կանադա



Նվիրում եմ Հանգուցյալ ծնողներիս

Բարժեղ Բաղդասարյանի

և

Մարգարիտ Ավետյանի

անթառամ Հիշատակին

Հեղինակ

Բովանդակություն

Առաջաբան	9
Հացեղենի ընհանուր պատմություն.....	11
«Հաց»-ի արմատը.....	14
Այլուրի տեսակները.....	23
Այլուրը ըստ հայրերեն բառարանների.....	27
Հացահատիկների պատմությունից	38
Խմոր	48
Հայոց սնունդը	53
Հայ ժողովրդի սննդի մի քանի առանձնահատկութ. մասին..	58
Հայոց սննդի բնապատմական հիմունքները	78
Թոնիր, փուռ, հնոց.....	98
Հացի պատմությունը աշխարհում.....	100
Հայկական հացը	104
Հավելվածներ.....	131
Հավելված Ա.....	133
Հայկական ավանդական խոհանոց - Պատմություն	133
Հայկական խոհանոց	134
Պատմական զարգացում	134

Հնէաբանական հայտնագործությունները հայկական խոհանոցի մասին	135
Յորենի մշակույթ	139
Ազգային կերակրատեսակների առանձնահատկություններ .	140
Ձուկը հայկական խոհանոցում	141
Հայկական աղանդերներ	142
Ուտելի վայրի բույսեր	142
Ճաշատեսակներ.....	143
Հարիսա	143
Մշոշ.....	144
Տոլմա	145
Բորակի	145
Տարեհաց	147
Քելեկյոշ	148
Բազրկանի	149
Անուշապուր.....	150
Պանրախաշ	151
Թթվեպաս	152
Կոլոլակ.....	153
Մեղրով պյորեկ.....	154
Արիշտայով կաթնապուր	155
կամ.....	155
Համբարձման ապուր.....	155
Ձվածեղ	155
Թաթխան	156
Խաշլամա	157

Լեդիկ Բաղդասարյան	7	Մայրական թոնիր
Խորոված	158	
Խաշ	159	
Քյուֆթա	160	
Սպաս	161	
Գաթա	163	
Հավելված Բ	164	
ԻՐԱՆԱՀԱՅ ԺՈՂՈՎՐԴՍԴԱԿԱՆ ԽՈՅԱՆՈՑ.....	164	
Վերջ	167	

Առաջաբան

Ուտեստի համակարգը կենցաղի ու մշակույթի բաղկացուցիչ տարրերից է, ուստի ևս ներառվում է ազգագրության ուսումնասիրության շրջանակների մեջ: Այն, մարդու կենսական պահանջմունքները բավարարելուց բացի, կատարում է նաև այլ գործառույթներ. միավորում ու միաժամանակ տարբերակում է տարբեր էթնիկ հանրույթների: Ազգագրական առումով ուտեստի միջոցով հնարավոր է ներկայացնել ինչպես տվյալ էթնոսին, տարածքային ներէթնիկ խմբերին, նրանց շրջապատող միջավայրը, տնտեսավարման եղանակները, այնպես էլ սոցիոնորմատիվ և հումանիտար մշակույթներին առնչվող հարցեր, քանզի ուտեստը, զուտ կենսական նշանակություն ունենալով հանդերձ, միջնորդավորում է մարդկանց ու մարդկային խմբերի միջև եղած կապերը¹:

Մեր՝ հայերիս և առհասարակ մարդկության ուտեստի հիմնական բաղադրիչը կարելի է համարել «հացը», որի պատմության մասին հայ գրականության մեջ «ցավոք» քիչ ուշադրություն է դարձվել: Մասնավորապես տողերից հեղինակը համար վերջինս չափազանց կարևոր նյութ է, քանի որ հացը կազմել է մեր ընտանիքի ամենակարևոր ուտեստը, եր-

¹ - Ի.Ա.Բարսեղյան, Ս.Է. Ենգիբարյանը: Հայկական սննդի համակարգ. – Կենսապահովման մշակույթ և էթնոս: Երեւան, 1983, էջ. 206–253 թթ.

բեմն ուղեկցելով մյուս ուտելիքներով, օրինակ պանիրով, մեր Քյամար գավառի քաղցր սոխով, բայց կտրականապես ոչ խորովածով: Հնագուցյալ հայրս էլ դաշտ էր գնում պարսիկ խաների համար քրտինք թափելու և նա ճաշում էր հենց հաց ու պանրով ու սոխով, որոնց մայրս վաղ առավոտյան պատրաստում էր մի կտոր տաշկինակի մեջ կապելով:

Այսպիսով ես էլ համարյա նյուն ճակատագրին արժանացա, դպրոց հաճախելիս մի հատ հաց ու պանրի պատառ էր մայրս դնում պաշուսակից մեջ, այդ պատառը կոչվում էր «բուռմա»: Այժմ անցնում են մի քանի տասնյակ տարիներ, ոչ մայրս կա, ո՛չ էլ հայրս, սակայն հաց ու պանիրը կազմելով իմ ուտեստի ամենակարևոր և սրբազան մասը, ինձ է հիշեցնում հանգուցյալ ծնողներին ու նրանց բարեհամբույր վեաբերմունքը:

Եվ հիշատակած հուշերը ինձ շարժալիք դարձան գրելու այս գրկույը: Թող սրանով հավերժանա ծնողներին նույնպես բոլոր հայ ծնողների հիշատակը մեր բոլորին սրտերում:

Էդիկ Բաղդասարյան՝ (Էդ. Գերմանիկ)
Մազդեկան օր ՆՃ Մեհեկան, հայոց 4515թ.
Երկրատեսն ՝ ժամը 17.00
Ի քաղաք Տորոնտո
Փետրվարի 12, 2023թ.